

12)

DEMANDE DE CERTIFICAT D'UTILITE

A3

22) Date de dépôt : 19.06.98.

30) Priorité :

43) Date de mise à la disposition du public de la demande : 24.12.99 Bulletin 99/51.

56) Les certificats d'utilité ne sont pas soumis à la procédure de rapport de recherche.

60) Références à d'autres documents nationaux apparentés : Certificat d'utilité résultant de la transformation volontaire de la demande de brevet déposée le 19/06/98.

71) Demandeur(s) : LES SALAISONS DE BROCELIANDE  
Société anonyme — FR.

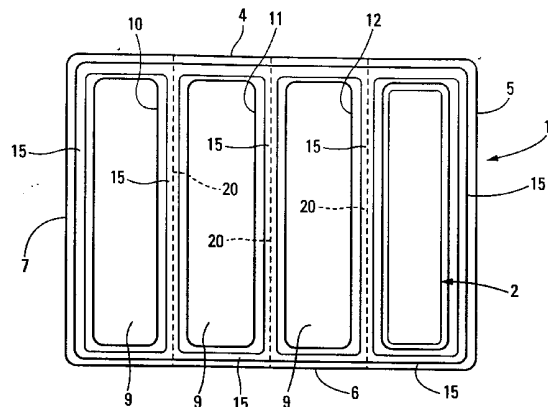
72) Inventeur(s) : COUTARD ANDRE.

73) Titulaire(s) :

74) Mandataire(s) : NOVAMARK TECHNOLOGIES.

54) PROCEDE POUR CONDITIONNER DES TRANCHES DE JAMBON.

57) On utilise un réceptacle (3) comportant au moins deux alvéoles (9) allongées de dimensions prédéterminées s'étendant sensiblement parallèlement l'une à l'autre, deux alvéoles (9) adjacentes étant séparées l'une de l'autre par un rebord intérieur (10, 11, 12) d'une largeur prédéterminée s'étendant entre deux rebords périphériques (4, 6) opposés du réceptacle (3). On roule chaque tranche (2) de jambon sur elle-même puis on l'introduit dans une alvéole (9) correspondante du réceptacle (3). On scelle la pellicule (8) sur le réceptacle (3) le long des rebords périphériques (4, 5, 6, 7) et le long de chaque rebord intérieur (10, 11, 12) du réceptacle (3) de façon à isoler de manière étanche le volume intérieur de chaque alvéole (9) du réceptacle (3) par rapport à l'atmosphère extérieure et par rapport au volume intérieur des alvéoles adjacentes.



1

**Procédé pour conditionner des tranches de jambon**

La présente invention concerne un procédé pour conditionner des tranches de jambon ainsi qu'un emballage comprenant plusieurs tranches de jambon réalisé par la mise en œuvre du procédé précité.

On connaît un procédé pour conditionner des tranches de jambon, dans lequel on place des tranches de jambon dans un réceptacle comportant des rebords périphériques formant un contour continu fermé, et on recouvre ce réceptacle d'une pellicule que l'on scelle de manière étanche le long des rebords périphériques dudit réceptacle.

Une tranche de jambon étant fragile, on place les tranches de jambon à plat dans un réceptacle ayant une cavité de dimensions adaptées à recevoir les tranches de jambon, et une profondeur légèrement supérieure à l'épaisseur des tranches de jambon que l'on veut conditionner dans le réceptacle correspondant. Etant donné le coût d'un tel réceptacle et d'un tel emballage terminés par rapport au prix de revient d'une tranche de jambon, chaque réceptacle comprend au moins deux, et de préférence plus de deux tranches.

Pour assurer une durée de conservation des tranches de jambon suffisamment longue, on met en général en place dans le réceptacle une atmosphère protectrice avant de sceller la pellicule.

Ainsi, lorsqu'un utilisateur a besoin d'une unique tranche de jambon, il reste dans le réceptacle au moins une tranche de jambon qui n'est pas consommée et qui est mise au contact de l'atmosphère, de sorte qu'elle va sécher et perdre rapidement ses qualités organoleptiques. Il y a en outre des risques de contamination.

Pour éviter cet inconvénient, on sait placer sur le réceptacle une pellicule repositionnable après

ouverture : après avoir prélevé une tranche dans le réceptacle, on peut repositionner la pellicule sur les bords périphériques du réceptacle. Les tranches restant dans le réceptacle ne sont cependant pas isolées de manière étanche de l'atmosphère extérieure. Toutefois, l'atmosphère protectrice prévue dans la cavité du réceptacle a disparu et a été remplacée par de l'air, de sorte que les tranches de jambon restant à l'intérieur du réceptacle perdent une grande partie de leurs qualités, contrairement à ce que pourrait penser le consommateur.

Le but de la présente invention est de remédier aux inconvénients des procédés connus, et de proposer un procédé du type précité permettant de conditionner plusieurs tranches de jambon dans des conditions optimales de conservation et de préservation de leurs qualités, tout en autorisant la consommation des tranches de jambon une par une sans modifier les qualités des tranches de jambon restant dans le réceptacle.

Suivant l'invention, le procédé du type précité est caractérisé en ce qu'il comporte en outre les étapes suivantes :

- on utilise un réceptacle comportant au moins deux alvéoles allongées de dimensions prédéterminées s'étendant sensiblement parallèlement l'une à l'autre, deux alvéoles adjacentes étant séparées l'une de l'autre par un rebord intérieur d'une largeur prédéterminée s'étendant entre deux rebords périphériques opposés du réceptacle ;

- on roule chaque tranche de jambon sur elle-même, puis on l'introduit dans une alvéole correspondante du réceptacle ;

- on scelle la pellicule sur le réceptacle le long des rebords périphériques et le long de chaque rebord intérieur du réceptacle, de façon à isoler de

manière étanche le volume intérieur de chaque alvéole du réceptacle par rapport à l'atmosphère extérieure et par rapport au volume intérieur des alvéoles adjacentes.

5 Ainsi, l'ouverture d'une alvéole permet de prélever la tranche de jambon contenue dans cette alvéole sans modifier les conditions de conservation des autres tranches.

10 Or, le prix de revient du conditionnement d'une tranche de jambon représentant une proportion importante du prix de revient de cette tranche, l'homme du métier du conditionnement des tranches de jambon a un souci constant de minimiser le coût de ce conditionnement et est dissuadé de songer à augmenter le prix de revient de ce conditionnement pour résoudre le problème à la base  
15 de la présente invention.

En outre, le même homme du métier a également la préoccupation constante de minimiser en permanence le volume des emballages de tranches de jambon pour permettre la mise en place d'un nombre maximum de tels  
20 emballages dans l'espace disponible pour ces derniers sur une gondole de linéaires de magasins en libre service, ces magasins constituant de très loin les principaux débouchés des tranches de jambon sous conditionnement étanche.

25 L'homme de métier du conditionnement des tranches de jambon est donc également dissuadé d'augmenter le volume, c'est-à-dire l'épaisseur, d'un emballage individuel de tranches de jambon pour résoudre le problème à la base de la présente invention.

30 En réalité, le formage d'un réceptacle comportant plusieurs alvéoles ne coûte pas plus cher que celui d'un réceptacle classique de faible profondeur, puisque les dimensions de la feuille que l'on forme sont inchangées et que le formage se fait dans chaque cas en  
35 une seule opération. Seules les dépenses de fabrication du moule sont plus élevées que pour le procédé connu,

mais ces dépenses peuvent être amorties sur de très grandes quantités d'emballages.

En outre, les deux dimensions principales d'un réceptacle correspondant, avec la largeur des rebords en supplément, aux dimensions principales d'une tranche de jambon, la feuille à former a une largeur suffisante pour ménager très facilement jusqu'à au moins quatre alvéoles adjacentes ayant chacune une largeur telle que leur profondeur pour loger une tranche de jambon est peu supérieure à la profondeur d'un réceptacle classique.

Le volume occupé sur un linéaire de magasins libre service n'est donc que faiblement augmenté.

Enfin, les tranches de jambon étant disponibles à plat pendant leur conditionnement, l'homme du métier ayant à résoudre le problème précité à la base de l'invention, est dissuadé d'introduire dans le processus de conditionnement des étapes nouvelles qui risquent d'augmenter le prix de revient de ce processus.

Suivant une version avantageuse de l'invention, on utilise un réceptacle thermo-formé en une matière plastique semi-rigide.

Ce réceptacle protège donc parfaitement chaque tranche de jambon.

Suivant une version préférée de l'invention, on ménage au niveau de chaque rebord intérieur du réceptacle et de la pellicule scellée sur ce dernier une ligne de moindre résistance permettant de séparer facilement une alvéole scellée du reste du réceptacle.

Suivant un autre aspect de l'invention, l'emballage comprenant plusieurs tranches de jambon est caractérisé en ce que cet emballage a été réalisé par la mise en œuvre du procédé selon le premier aspect de l'invention.

D'autres particularités et avantages de l'invention apparaîtront dans la description détaillée ci-après.

Aux dessins annexés, donnés uniquement à titre d'exemples non limitatifs :

- la figure 1 est une vue schématique de dessus d'un emballage comprenant plusieurs tranches de jambon selon un mode de réalisation de la présente invention ;

- les figures 2A, 2B, 2C, 2D sont respectivement des schémas en coupe transversale illustrant les diverses étapes du procédé selon un mode de réalisation de la présente invention.

Dans la réalisation schématisée aux figures 1 et 2A à 2D, l'emballage 1 contenant plusieurs tranches de jambon 2 comprend un réceptacle 3 comportant des rebords périphériques 4, 5, 6, 7 formant un contour continu fermé. Ce réceptacle 3 est recouvert d'une pellicule 8 scellée de manière étanche le long des rebords périphériques 4, 5, 6, 7 du réceptacle 3.

Comme schématisé aux figures 2A à 2D, le procédé suivant l'invention pour conditionner des tranches de jambon 2 comporte les étapes suivantes :

- on utilise un réceptacle 3 comportant au moins deux, quatre dans l'exemple représenté, alvéoles allongées 9 de dimensions prédéterminées s'étendant sensiblement parallèlement l'une à l'autre, deux alvéoles 9 adjacentes étant séparées l'une de l'autre par un rebord intérieur 10, 11, 12 d'une largeur prédéterminée s'étendant entre deux rebords périphériques 4, 6 opposés du réceptacle 3 (figure 2A) ;

- on roule, comme schématisé par la flèche 13 à la figure 2B, chaque tranche de jambon 2 sur elle-même, puis on l'introduit (flèche 14) dans une alvéole 9 correspondante du réceptacle 3 (figure 2C) ;

- on scelle la pellicule 8 sur le réceptacle 3 le long des rebords périphériques 4, 5, 6, 7 et le long de chaque rebord intérieur 10, 11, 12, du réceptacle 3 de façon à isoler de manière étanche le volume intérieur de chaque alvéole 9 du réceptacle 3 par rapport à

l'atmosphère extérieure et par rapport au volume intérieur des alvéoles adjacentes (voir figure 2D).

On utilise par exemple un réceptacle 3 thermo-  
formé en une matière plastique semi-rigide, par exemple  
5 à partir d'un complexe PVC/PE d'une épaisseur de l'ordre  
de 400 à 600 microns.

Ainsi, ce réceptacle thermo-formé protège les  
tranches de jambon contre les chocs possibles lors du  
transport, du stockage et de la mise en place, sur un  
10 linéaire d'offre à la vente, des réceptacles selon  
l'invention.

D'une manière connue en elle-même, et pour  
faciliter la conservation des tranches de jambon 2, on  
met en place dans chaque alvéole 9 une atmosphère  
15 protectrice, par exemple un mélange binaire gazeux  
CO<sub>2</sub>/N<sub>2</sub>, avant de sceller la pellicule 8.

En variante, et à condition de réaliser le  
réceptacle en une feuille suffisamment résistante pour  
résister à la pression atmosphérique, on pourrait faire  
20 le vide dans chaque alvéole avant de sceller la  
pellicule 8.

La pellicule est, par exemple, un film PET  
PVDC/PE EVA d'une épaisseur totale d'environ 100  
microns, que l'on peut facilement sceller sur le  
25 réceptacle 3, par exemple par soudure par ultra-sons.  
D'autres matières peuvent évidemment être utilisées  
aussi bien pour le réceptacle 3 que pour la pellicule 8.

Il est avantageux de ménager, au niveau de  
chaque rebord intérieur 10, 11, 12 du réceptacle 3 et de  
30 la pellicule 8 scellée sur ce dernier une ligne de  
moindre résistance respective (20, 21) permettant de  
séparer facilement une alvéole 9 scellée du reste du  
réceptacle 3.

On peut ainsi consommer les tranches de jambon 2  
35 une par une suivant les besoins en maintenant les autres  
tranches dans les conditions de conservation prévues.

La ligne de moindre résistance 20, 21 peut être ménagée d'une façon connue quelconque, par exemple sous la forme d'une ligne de moindre épaisseur continue ou en tirets, ménagée le long du rebord concerné 10, 11, 12, de part et d'autre dudit rebord.

Chaque rebord intérieur 10, 11, 12 a précisément une largeur prédéterminée pour permettre de part et d'autre de la ligne de moindre résistance 20, 21 une zone scellée de largeur suffisante pour maintenir une liaison étanche entre l'alvéole 9 et la pellicule 8.

On peut ainsi séparer, par cassure, une alvéole 9 du reste du réceptacle 3. On pourrait également découper cette alvéole avec une paire de ciseaux de ménage.

Bien entendu, on peut rouler ensemble au moins deux tranches de jambon 2 superposées pour former un rouleau que l'on introduit dans chaque alvéole 9 du réceptacle 3.

On a ainsi décrit un procédé pour conditionner des tranches de jambon d'une manière telle que chaque tranche de jambon peut être consommée indépendamment des autres tranches contenues dans l'emballage 1, qui restent maintenues dans les conditions de conservation optimale prévues au départ.

Ainsi, on peut facilement, dans un emballage classique ayant pour dimensions principales environ 160 X 215 mm, ménager quatre alvéoles permettant chacune de loger confortablement une tranche de jambon qui sortira pratiquement intacte de cet emballage.

On peut également concevoir des emballages de dimensions différentes permettant de recevoir plus de quatre tranches.

Bien entendu, la présente invention n'est pas limitée aux modes de réalisation que l'on vient de décrire, et on peut apporter à ceux-ci de nombreux

changements et modifications sans sortir du domaine de l'invention.

### REVENDEICATIONS

1. Procédé pour conditionner des tranches (2) de  
5 jambon, dans lequel on place des tranches (2) de jambon  
dans un réceptacle (3) comportant des rebords formant un  
contour continu fermé, et on recouvre ce réceptacle (3)  
d'une pellicule (8) que l'on scelle de manière étanche  
10 le long des rebords périphériques (4, 5, 6, 7) dudit  
réceptacle (3), caractérisé en ce qu'il comporte en  
outre les étapes suivantes :

- on utilise un réceptacle (3) comportant au  
moins deux alvéoles (9) allongées de dimensions  
prédéterminées s'étendant sensiblement parallèlement  
15 l'une à l'autre, deux alvéoles (9) adjacentes étant  
séparées l'une de l'autre par un rebord intérieur (10,  
11, 12) d'une largeur prédéterminée s'étendant entre  
deux rebords périphériques (4, 6) opposés du réceptacle  
(3) ;

20 - on roule chaque tranche (2) de jambon sur  
elle-même, puis on l'introduit dans une alvéole (9)  
correspondante du réceptacle (3) ;

- on scelle la pellicule (8) sur le réceptacle  
(3) le long des rebords périphériques (4, 5, 6, 7) et le  
25 long de chaque rebord intérieur (10, 11, 12) du  
réceptacle (3) de façon à isoler de manière étanche le  
volume intérieur de chaque alvéole (9) du réceptacle (3)  
par rapport à l'atmosphère extérieure et par rapport au  
volume intérieur des alvéoles adjacentes.

30

2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé  
en ce que l'on utilise un réceptacle (3) thermo-formé en  
une matière plastique semi-rigide.

35

3. Procédé selon la revendication 1 ou 2,  
caractérisé en ce que l'on met en place dans chaque

alvéole (9) une atmosphère protectrice avant de sceller la pellicule (8).

5 4. Procédé selon la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce que l'on fait le vide dans chaque alvéole (9) avant de sceller la pellicule (8).

10 5. Procédé selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce que l'on ménage au niveau de chaque rebord intérieur (10, 11, 12) du réceptacle (3) et de la pellicule (8) scellée sur ce dernier une ligne de moindre résistance (20, 21) permettant de séparer facilement une alvéole (9) scellée du reste du réceptacle (3).

15 6. Procédé selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que l'on roule ensemble au moins deux tranches (2) de jambon superposées pour former un rouleau que l'on introduit  
20 dans chaque alvéole (9) du réceptacle (3).

7. Emballage (1) comprenant plusieurs tranches (2) de jambon, caractérisé en ce qu'il a été réalisé par la mise en œuvre du procédé selon l'une quelconque des  
25 revendications précédentes.

1/1

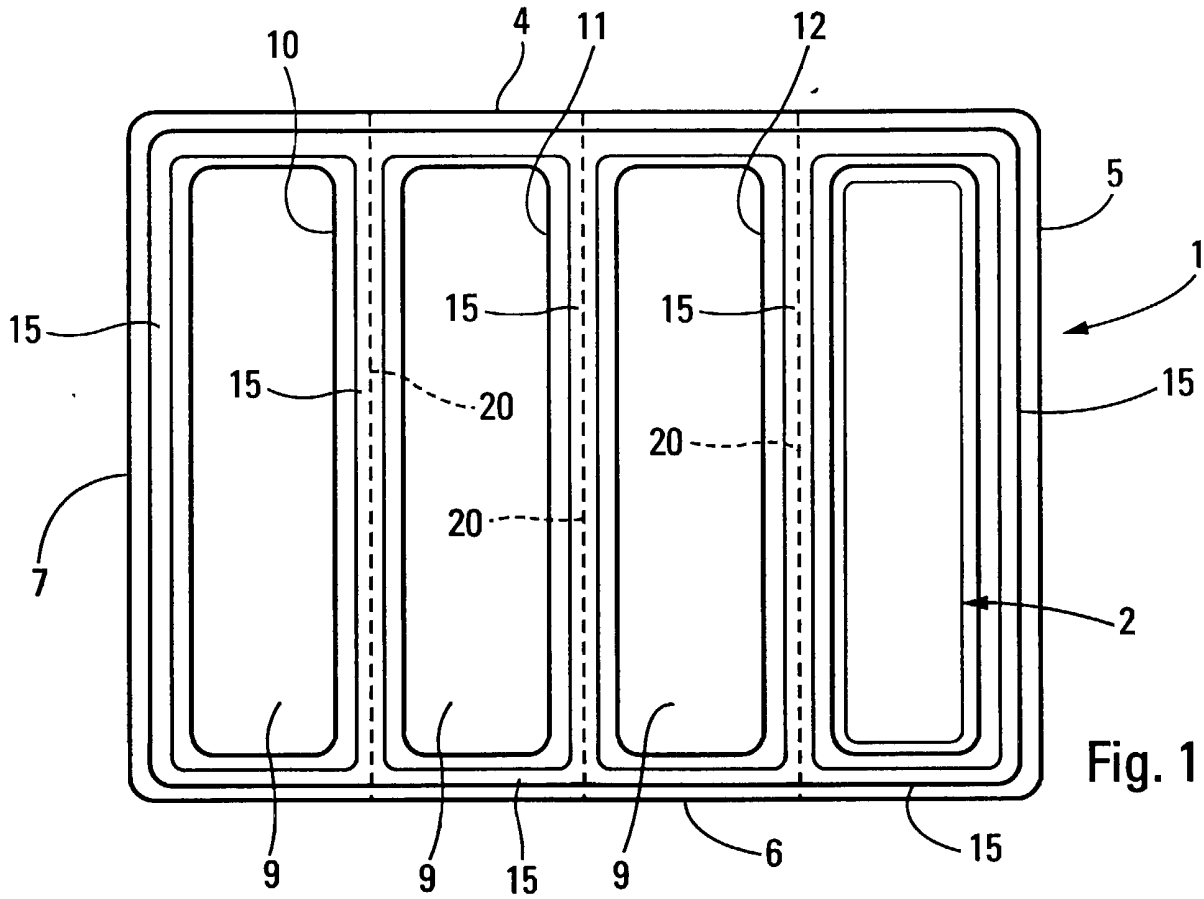


Fig. 1

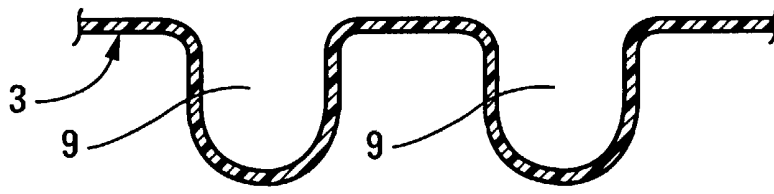


Fig. 2A

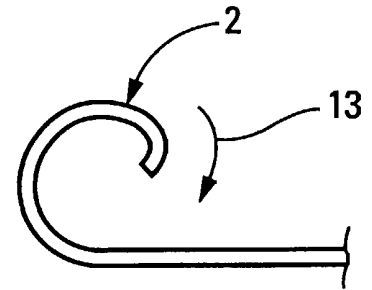


Fig. 2B

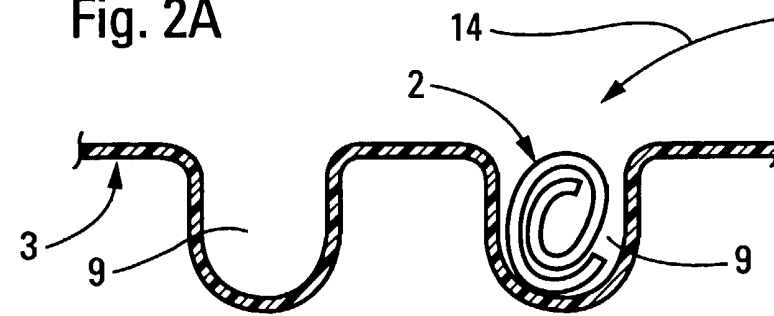


Fig. 2C

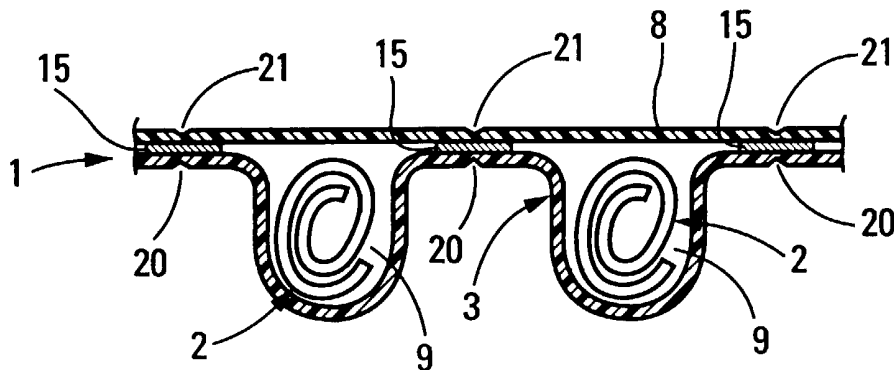


Fig. 2D